36e Année. — Tome LXX. N° 1818 Paris, 2 Mai 1929

REVUE DE VITICULTURE

ULYSSE GAYON

La mort d'Ulysse Gayon met en grand deuil la Viticulture et l'Œnologie françaises.

Il y a dix mois à peine, ses élèves et ses admirateurs célébraient à Bordeaux son jubilé, en même temps que le cinquantenaire de la bouillie bordelaise, au Congrès de la Vigne et du Vin. Ceux qui l'entouraient alors de leurs félicitations et de leurs vœux affectueux sont aujourd'hui douloureusement émus.

Tous ses collègues, les directeurs de Stations œnologiques françaises, qui nous empressions l'an dernier à lui offrir nos hommages de respect, d'admiration et de gratitude, nous le regardions comme notre drapeau.

Ne sommes-nous pas tous de fervents disciples de l'Ecole de Pasteur ? Beaucoup d'entre nous n'ont pas connu le grand Maître. Quelques-uns seulement se souviennent de ce vieillard à la face à la fois douce et sévère, coiffé d'une grecque, qu'on croisait dans les jardins de l'Institut de la rue Dutot et qu'on saluait avec respect.

Mais tous nous nous sentons rattachés à lui par deux traits d'union qui nous sont très chers : Emile Duclaux et Ulysse Gayon. Tous deux furent parmi ses collaborateurs immédiats, témoins de ses travaux, dépositaires — peut-on dire — de sa pensée scientifique qu'ils surent si bien nous transmettre et faire fructifier.

Duclaux, dans ses leçons si suggestives, porta au plus haut degré le talent de la critique scientifique. Il nous a quittés sans avoir le temps d'achever son magistral traité de microbiologie.

Gayon a particulièrement choisi parmi les nombreuses avenues tracées par l'illustre savant, celle qu'a ouverte cette admirable trilogie qui s'appelle « les Etudes sur le Vin ». Cette avenue, il l'a élargie, il l'a prolongée, il en a embelli les abords de quantité de travaux d'art et de science ; il y a édifié la première Station œnologique de France dans laquelle il a fait école.

Avec quelle paternelle sollicitude il y accueillait ses élèves, puis ses jeunes collègues qui venaient y chercher ses avis éclairés ! Avec quelle bonté il leur prodiguait ses conseils et même consentait à préfacer leurs ouvrages !

*
* *

Il faudrait de longues pages pour énumérer tous les travaux de Gayon. Dans cette liste, il faut faire un choix. A cette heure où les regrets sont encore avivés par la reconnaissance, il nous semble que les plus belles fleurs à lui offrir sont le souvenir de celles de ses œuvres qui, comme les immortelles, demeurent impérissables.

De 1871 à 1875, Gayon fut attaché au laboratoire de Pasteur, comme agrégé préparateur à l'Ecole normale. On peut dire que cette période marqua son esprit d'une manière indélébile. Le rayonnement du grand savant, aux recherches duquel il collabora, le pénétra pour toute sa vie.

C'est en 1875 qu'il vint à Bordeaux, qu'il ne devait plus quitter. Au laboratoire des douanes, tout d'abord, puis à la Faculté des Sciences, il entreprit et poursuivit tous ses travaux. Dans sa première étude, bien pastorienne, il rechercha l'origine et la cause de la putréfaction des œufs : il y découvrit le microbe spécifique et montra que l'infection s'opérait dans l'oviducte.

En 1880, il fonda la Station agronomique et œnologique de Bordeaux, qu'il dirigea pendant quarante ans avec une autorité, une maîtrise qui le consacrèrent le fondateur de l'œnologie moderne.

Ses travaux sur la fermentation interne du fumier, sur la formation des nitrites dans le sol, sont demeurés classiques et ses études sur les mucors ouvrirent une voie nouvelle à la fabrication de l'alcool industriel.

Mais la vigne et le vin surtout devaient largement bénéficier de sa science et de son dévouement.

Sa collaboration avec Millardet dans la création de la bouillie bordelaise fut merveilleuse de clarté et de précision. Le sens aigu d'observation de Millardet l'avait conduit, le premier, à voir dans l'emploi de la mixture médocaine, en usage pour éloigner les maraudeurs, un moyen efficace de protection de la vigne contre le Mildiou ; il établit chez M. Johnston, avec le concours de M. David, des expériences méthodiques qui furent l'origine de la bouillie bordelaise. Millardet en a tiré des indications précises sur la préparation de cette bouillie et sur le caractère très préventif de son action.

Mais ces expériences méthodiques furent puissamment éclairées et soutenues par les expériences minutieuses que Gayon poursuivait parallèlement à la Faculté des Sciences, pour déterminer l'action anticryptogamique de divers agents et notamment de ceux qui entrent dans la composition de la mixture médocaine et de la bouillie bordelaise. Il fixa les limites de concentration capable d'empêcher le développement des conidies pour la chaux, pour le sulfate de fer, pour le sulfate de cuivre, mettant en évidence avec une grande rigueur scientifique le rôle capital du cuivre et sa puissance d'action infiniment plus grande que celle des autres agents destructeurs.

Tous deux parvinrent à fixer dès le début à la bouillie bordelaise une composition qui n'a pour ainsi dire pas changé depuis.

En dépit des campagnes récentes sur les bouillies sans cuivre, qui ont tourné à la confusion de ceux qui les préconisaient, le cuivre demeure tou-

jours l'agent exclusif de lutte contre le Mildiou et les Rots. Millardet et Gayon avaient eux-mêmes signalé le caractère regardé comme insoluble des hydrates de cuivre ; ils soulignaient la possibilité d'une solubilisation faible, mais efficace par les agents atmosphériques ; ils signalaient la causticité de la chaux, l'enrobage du cuivre dans la chaux carbonatée à l'air, l'importance du cuivre de réserve, etc.

Après plus de quarante ans, leur œuvre reste intacte, grâce à la rigueur scientifique qui l'a dirigée. Les noms de Millardet et de Gayon demeurent indissolublement liés dans la reconnaissance de centaines de milliers de vignerons, qu'avec un magnifique désintéressement ils ont sauvés de la ruine.

A maintes reprises, les traitements cupriques furent injustement attaqués. Gayon les défendit sans relâche, montrant à ses détracteurs qu'il ne restait rien dans le vin, ni du cuivre, ni de la chaux ; que la bouillie ne pouvait être rendue responsable de ce qu'on appelait la maladie des « vins mildiousés », laquelle n'est pas autre chose que « la Tourne » dont l'origine et l'étiologie ont été nettement établies par Pasteur et Duclaux ; il montra enfin que les vignes traitées copieusement à la bouillie bordelaise donnaient dans les régions de crus des vins parfaits, acquerrant en vieillissant les mêmes qualités que les vignes non traitées d'autrefois.

Très attentif à tout ce qui peut toucher à la qualité des vins et notamment des vins du Bordelais, Gayon montra par toute une série de travaux que les vignes greffées ne le cèdent en rien aux vignes françaises, quant à la valeur des vins qu'elles produisent. Il détermina avec un soin méticuleux la nature des sucres dans les raisins, l'influence de la greffe, des levures, de diverses mucédinées sur les proportions de glucose et de lévulose dans des raisins. Il montra la valeur de l'acidité volatile comme criterium de l'action, même débutante, des maladies microbiennes et comme garantie de la conservation des vins.

Avec ses élèves préférés, Dubourg et Laborde, Gayon ne cessa pendant cette longue période d'étudier et de perfectionner les méthodes de vinification et de conservation des vins fins de la Gironde, et de faire progresser les procédés d'analyse appliqués aux vins.

Deux œuvres dominent cependant cette belle carrière œnologique :

Son mémoire, publié avec Dubourg, sur la fermentation mannitique est un modèle de monographie bactériologique. Ce travail donne à la vinification dans les pays chauds la clef des problèmes qu'on doit y résoudre. Elle en demeure la base scientifique la plus solide.

Tout empreint des leçons de son Maître, Gayon se devait d'étudier et de mettre au point l'application de la Pasteurisation aux vins fins de la Gironde. Il devait y rencontrer beaucoup d'écueils dans les justes prétentions des viticulteurs, des courtiers-gourmets, des négociants. Leur plus grand souci était d'écarter, à priori, tout ce qui, de près ou de loin, pouvait ternir la brillante réputation de ces vins fameux, ou seulement donner prétexte à des appréhensions ou à des critiques. Gayon sut merveilleusement se mouvoir au milieu de ces écueils. Avec un tact remarquable, avec une sûreté de juge-

ment et une rigueur impeccables, il multiplia les expériences, appela tous les concours pour en apprécier les résultats, suscita des perfectionnements d'appareils, eut la patience d'attendre l'arrêt que seul peut apporter l'accumulation des années et, finalement, dans un milieu primitivement hostile, parvint à imposer la valeur de la pasteurisation pour assurer la conservation et l'avenir des vins de cru, tout en ménageant et respectant le développement régulier de leurs qualités par le vieillissement.

*
* *

L'un des caractères les plus frappants des travaux de Gayon est l'aisance étonnante avec laquelle ils se sont harmonisés aux besoins de son temps.

Quand nous jetons un regard vers le passé, sur le panorama de ces 40 ou 50 années, au-dessus des incidents, des épreuves et des angoisses, des succès et des progrès de l'industrie du vin, émerge le nom de Gayon, sa figure, son enseignement, ses œuvres, comme dans les diverses phases de l'Histoire des hommes émerge toujours au-dessus des vicissitudes le nom des chefs qui ont su se faire aimer.

D'où lui vinrent ses succès ? Quel fut donc son secret ?

Lorsqu'il trouvait des armes pour arrêter les fléaux qui s'abattaient sur les vignobles, menaçant le pain et le bonheur de tant de milliers de foyers ruraux, lorsqu'il dévoilait la vie cachée des ferments destructeurs de richesses âprement arrachées à la terre, lorsque sa fine délicatesse s'évertuait à mettre en valeur des trésors de suavité des grands vins, avec ce sentiment d'esthétique qui répond si bien à la définition qu'en a donnée Baumgarten : « la science de rechercher les caractères du beau dans les productions de la nature ou de l'art », l'inspiration qui, sans cesse, a guidé Gayon, ce n'était pas seulement l'appât de l'inconnu ; son constant souci était de *mettre la Science pure au service du Bien public.*

La recherche de la vérité scientifique est une grande source d'émulation et de satisfaction intellectuelle, mais qui porte en soi un certain caractère d'égoïsme et qui n'est accessible qu'à une élite. Son application à l'accroissement du bonheur des autres y ajoute une haute satisfaction de devoir social, dans sa forme la plus élevée, qui l'ennoblit encore, et tout le monde en saisit la portée.

Cette association de l'amour de la science et de l'amour du bien n'est-elle pas l'un des aspects les plus touchants, les plus attachants du génie de Pasteur ? Gayon en a hérité. Il fut doublement son élève, de son esprit et de son cœur.

Ce sont ces œuvres-là qui ne meurent pas.

Quand nous regardons vers l'avenir, quand nous sentons s'approcher le soir de notre carrière, nous nous prenons à songer que nous ne sommes qu'un anneau dans une chaîne, que nos efforts n'ont pas été vains s'ils préparent le travail de nos successeurs, car les feux du crépuscule présagent les lueurs tendres qui éclaireront demain l'aurore de la carrière des jeunes.

Gayon a gravi des latitudes où il n'y a plus ni aurore, ni crépuscule ; sa

vie, comme ses œuvres, répandront perpétuellement le rayonnement de leur lumière féconde.

Il fut pour nous un modèle de science et de dévouement. Nous garderons pieusement le souvenir de ses mérites et de ses bienfaits, et son image demeurera dans notre esprit, avec toujours, sur son visage, ce sourire qui ajoutait un parfum de bonté à la splendeur de sa verte vieillesse.

LUCIEN SEMICHON.

LE TRAITÉ FRANCO-GREC ET LA VITICULTURE

Les longs pourparlers qui eurent lieu entre la France et la Grèce pour l'établissement d'un accord commercial définitif entre les deux pays viennent d'aboutir à la signature de la convention du 29 mars dernier. Celle-ci présente, pour la viticulture, un intérêt de tout premier ordre en raison de l'importance de la question de l'importation des vins grecs.

Pour les articles premier et 3, les Hautes Parties contractantes s'accordent réciproquement le bénéfice de la nation la plus favorisée pour l'importation de leurs produits respectifs, sur le territoire douanier de chacune d'elles. Par un addendum à l'article premier figurant au protocole final de signature, il est précisé (§ A) que *seuls les vins grecs provenant exclusivement de la fermentation de raisins frais* pourront être importés en France, en Algérie et en Tunisie. En outre, le gouvernement grec vient d'adhérer à l'Office international du Vin et se déclare disposé à interdire, en principe, la fabrication du vin de raisin sec. Du reste, dès la mise en vigueur de la présente convention, la fabrication, la détention et le commerce des vins de raisin sec ne pourront être pratiqués que dans des locaux ne communiquant que par la voie publique avec ceux où se pratiquent la fabrication, la détention et le commerce des vins de raisins frais.

D'autre part, ce même article du protocole (§ B) stipule qu'en ce qui concerne les moûts de vendange et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés, mutés autrement qu'à l'alcool ou non mutés, même pasteurisés (n° 171 du tarif douanier français) et les vins de liqueur, mistelles ou vins mutés à l'alcool et vermouths provenant de raisins frais ou de jus de raisins frais (n° 171 *ter* du tarif douanier français), la Grèce *bénéficiera d'une dérogation générale à la prohibition d'importation* sous la réserve que les produits importés répondront aux conditions prévues par la présente convention et pour les annexes (§ A précédent) relativement à l'importation des vins en France.

D'autre part, d'après les articles 2 et 4 et sous réserve des dispositions précédemment analysées figurant aux articles premier et 3, les produits naturels ou fabriqués, originaires et en provenance du territoire douanier de l'une des Hautes Parties contractantes, importés sur le territoire de l'autre

et énumérés aux listes A et B bénéficieront des tarifs indiqués aux dites listes.

Voyons brièvement quels sont les droits

A la liste A, au numéro 85 du tarif douanier français, les raisins secs de Corinthe *servant à la pâtisserie* devront acquitter, à leur entrée en France, un droit de 40 francs aux 100 kilogs. De plus, l'addendum à l'article 2 du protocole final stipule que ce tarif réduit de 40 francs sera exclusivement réservé :

1° aux envois effectués par colis postal ;

2° aux envois répondant à la définition et satisfaisant aux conditions inscrites aux notes explicatives du tableau des droits (en caisses de 50 kilogs au plus ou en barils d'environ 80 kilogs, au plus). Du reste, il demeure entendu que les raisins secs originaires et en provenance de Grèce, autres que ceux bénéficiant de la réduction ci-dessus indiquée, seront considérés comme « propres à la consommation » s'ils répondent aux définitions et conditions inscrites aux notes explicatives du tableau des droits.

D'autre part, nous relevons à la liste B, concernant les droits du tarif hellénique, les dispositions suivantes, intéressant le commerce d'exportation de nos produits viticoles :

Vins de raisins frais :

En fûts ou autres récipients, à l'exception de bouteilles :

1) jusqu'à 13 degrés centésimaux, aux 100 kilogs, 4 drachmes.

En bouteilles sans réduction de tare pour les bouteilles :

1) jusqu'à 13 degrés centésimaux, aux 100 kilogs, 5 drachmes.

Vins mousseux, sans réduction de tare pour les bouteilles, aux 100 kilogs, 10 drachmes.

Eau-de-vie de vins, liqueurs et boissons alcooliques en général, avec ou sans sucre :

au-dessus de 30 et jusqu'à 70 degrés alcooliques, aux 100 kilogs, 140 drachmes.

Rhum en barils ou en bouteilles au-dessous de 70 degrés et jusqu'à 30 degrés alcooliques provenant des colonies et accompagné de certificats d'origine : aux 100 kilogs, 100 drachmes.

Les Hautes Parties contractantes se donnent réciproquement toutes garanties désirables en ce qui concerne les certificats d'origine (article 13) et les certificats d'analyse (article 14). Nous nous arrêterons quelque peu sur l'établissement de ces derniers, particulièrement intéressants pour les produits viticoles. Les certificats d'analyse produits par l'un ou l'autre des deux pays devront être établis par les laboratoires officiels de chacun d'eux, comme preuve de la conformité des dits certificats à la législation intérieure de chacune des Hautes Parties contractantes. Si ces pièces portent l'indication d'une appellation d'origine, elles tiendront lieu du certificat d'appellation d'origine prévu à l'article 17. Les deux gouvernements devront se communiquer la liste des laboratoires officiels habilités par eux, pour la délivrance des certificats d'analyse.

Mais en ce qui concerne plus particulièrement l'établissement des certificats d'analyse concernant les vins, le protocole, annexe à la convention, contient les dispositions suivantes :

L'analyse des vins, destinés à être importés en France, sera faite, en Grèce, exclusivement par les laboratoires de chimie relevant du Ministère des Finances. Les méthodes officielles d'analyse des vins dans ce pays seront notifiées au gouvernement français. L'analyse d'un vin, expédié en France dans plusieurs récipients, pourra être faite dans la cuve ou bassin d'origine, sans qu'il soit nécessaire de prélever des échantillons dans chacun des récipients expédiés. Des formulaires différents donnés aux annexes 2 et 3 du Protocole seront employés pour l'établissement des certificats d'analyse, suivant que l'autorité, chargée de l'opération, aura, elle-même, prélevé l'échantillon ou que celui-ci sera adressé à l'autorité chargée de l'analyse par une autre autorité à ce autorisée.

Ces certificats d'analyse devront faire ressortir que le vin analysé est, d'après le contrôle exercé par les autorités helléniques, dans les conditions prévues par la convention franco-grecque, c'est-à-dire qu'il s'agit de pur jus de raisin frais.

Les vins grecs, importés en France, devront donc être accompagnés des dits certificats d'analyse et les récipients les contenant seront scellés par l'autorité hellénique qui a procédé à la prise d'échantillons, les sceaux devront être intacts, sinon le gouvernement français se réserve le droit de faire procéder à une nouvelle analyse. Enfin, certaines dispositions techniques, générales ou spéciales, sont énumérées à l'annexe 1 du protocole et viennent compléter la réglementation précédente (*Journal officiel* du 30 mars 1929, page 3727).

D'autre part, les lettres, annexes à la convention, contiennent certaines précisions intéressantes à signaler au point de vue du contingentement des vins grecs ordinaires :

Par lettre du 11 mars 1929, le gouvernement français déclare confirmer au gouvernement hellénique qu'il accepte *que le contingentement des vins grecs ordinaires, admis à leur importation en France au bénéfice du tarif minimum, soit supprimé dès que le gouvernement hellénique aura fait connaître qu'il a pris les mesures propres à donner une application effective aux dispositions prévues dans la présente convention (article 14), dans son protocole de signature (ad. article 1er) et dans son protocole annexe, et relatives aux garanties contre l'introduction des vins de raisin sec. En attendant, et à titre transitoire, le gouvernement français continuera à admettre, au bénéfice de son tarif minimum et dans les conditions actuellement en vigueur, des tranches mensuelles, équivalents au douzième du contingent annuel de 435.000 hectolitres, résultant de la prorogation, en date du 15 septembre 1928, de la convention de commerce du 11 septembre 1926.*

Par lettre du 11 mars 1929, les termes de la précédente communication ont été acceptés par le Gouvernement hellénique.

La nouvelle convention franco-grecque contient, enfin, un article, intéres-

sant à notre point de vue, sur les mesures réciproques que s'engagent à prendre les hautes parties contractantes, en vue de la répression des fraudes : les deux pays, d'après les termes de l'article 17, prennent l'engagement de protéger, sur leur territoire respectif, les appellations géographiques d'origine des produits vinicoles, pourvu que celles-ci soient dûment protégées en France et en Grèce et aient été notifiées par elles. Les appellations d'origine remplissant ces deux conditions, ne pourront nullement être précédées des termes « genre », « façon », « type ». Elles ne devront pas davantage être considérés comme des termes génériques.

Toutes mesures de répression seront prises pour assurer l'exécution des dispositions précédentes. Par ailleurs, le vendeur peut apposer son nom et son adresse sur le conditionnement du produit ; mais, à défaut d'appellation régionale ou locale, il devra compléter cette mention par l'indication, en caractères apparents, du pays d'origine du produit, chaque fois qu'il pourrait y avoir confusion entre diverses appellations.

En ce qui concerne les eaux-de-vie de vin et de fruit, des dispositions précédentes ne s'appliqueront qu'après le 1er janvier 1930.

Telle est, dans ses dispositions intéressant la viticulture, la nouvelle convention franco-hellénique. Le point essentiel à retenir pour nous est celui du régime d'importation des vins grecs en France : tout d'abord et d'une façon générale, l'importation de ceux-ci, ne peut avoir lieu qu'à la condition qu'ils proviennent exclusivement de la fermentation du jus de raisin frais (ad article 1er Protocole final), toutes garanties, du reste, ont été exigées à ce point de vue de la part du gouvernement hellénique pour la production de certificats d'analyse témoignant de la pureté des vins importés et de leur conformité à la définition officielle du vin adoptée par l'Office international. En second lieu, le contingent de vins ordinaires, admis au bénéfice du tarif minimum, restera, d'après des lettres annexes du 11 mars 1929, celui qu'a fixé la prorogation du 15 septembre 1928, jusqu'à la réalisation des mesures de garanties exigées à l'article 14 et aux protocoles et lettres annexes.

La viticulture française pourrait donc se montrer satisfaite des dispositions précédentes, si certaines stipulations du Protocole et des lettres annexes ne venaient changer complètement les termes mêmes de la convention ; le contingentement des vins ordinaires en effet doit cesser, d'après les lettres annexes du 11 mars 1929, dès que le gouvernement grec aura pris toutes mesures nécessaires contre l'introduction, en France, des vins de raisin sec : c'est dire par là que les vins ordinaires grecs entreront, en quantités illimitées et au bénéfice du tarif minimum à une date que la Grèce s'efforcera de rendre aussi rapprochée que possible. Nous croyons savoir du reste que dès à présent, le contingentement n'existe plus.

Mais il y a plus, une *dérogation générale* à la prohibition d'importation des vins de liqueurs et de moûts de vendange sera accordée à la Grèce « sous la réserve que des produits seront importés aux conditions prévues par la nouvelle convention et par ses annexes relativement à l'importation des vins en France » (Protocole final. Ad article 1er, 5 B). Il est bien certain, encore ici,

que la Grèce fera, et a fait déjà, tout son possible pour obtenir encore, sur ce point, satisfaction.

Dès lors, les garanties de contingentement et d'interdiction d'exportation données à notre viticulture, n'auront été que de bien courte durée, et la nouvelle convention franco-grecque, doit entraîner et entraîne déjà un envahissement du marché intérieur par des vins, ordinaires et de liqueurs, qui constitueront, pour certains de nos vins blancs indigènes en particulier, un danger mortel. Espérons que l'avenir nous donnera, sur ce point, un heureux démenti. C'est du moins ce à quoi devront s'employer ceux qui ont quelque souci des intérêts de notre production et de notre commerce des vins. Espérons, du moins, que si, dès à présent, les vins grecs de toute nature peuvent pénétrer en France, sans limitation de quantités, au bénéfice du tarif minimum, les précautions prises contre l'importation des vins de raisin sec seront un obstacle aux entrées massives et à la ruine de toute une branche de notre production.

Charlotte Drouard,
rédactrice,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Récompenses de la « Société d'Encouragement à l'industrie nationale » (R. V.). — La viticulture à la Foire de Paris — Un vœu relatif au sucrage. — La question des vins algériens à la C. G. V. — Les plantations de vignes en France et en Algérie et l'importation des vins algériens (M. D.). — Vœu de la Chambre de commerce de Montpellier (M. D.). — Immunité fiscale des Sociétés coopératives agricoles (M. D.). — L'électrification des campagnes (M. C.). — Levée du contingent des vins grecs (R. V.). — Réduction de droits sur les champagnes mousseux au Chili (M. D.). — Importation en Belgique des vins français ayant une appellation d'origine (M. D.). — IXe Foire aux vins du Centre des grands crus du Haut-Rhin, à Ribeauvillé (F.). — Foire-Exposition agricole, à Prades, (Pyrénées-Orientales).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Ainsi que nous le faisions prévoir, la période des gelées n'est pas terminée et nous enregistrons presque tous les matins des gelées blanches localisées qui détruisent beaucoup de bourgeons ; la végétation étant bien partie maintenant. Outre les gelées générales des 7 et 13 courant, le 23 et jours suivants, il y a eu des dégâts. La plaine du Vidourle à Marsillargues, Aimargues, Beauvoisin qui avait peu souffert le 7 et le 13 a été en partie gelée le 23 courant.

On nous signale aussi des dégâts graves dans le Gard et en Gironde.

Jusqu'à maintenant, les pertes dans le Languedoc sont très sensibles surtout dans les deux départements grands producteurs : l'Hérault et l'Aude. Si on ajoute à cela, les effets du fort abaissement de température du 15 février, notre production sera diminuée de plusieurs millions d'hectolitres.

Maintenant que la végétation est bien partie, on peut se rendre compte des dégâts.

C'est une année bien incertaine pour les viticulteurs. Outre les gelées subies et celles que nous avons à craindre, jusqu'au 15 mai, la végétation étant très en retard et la température fort variable, nous avons eu les chenilles et les vers gris qui ont causé des dégâts et fait dépenser pas mal d'argent pour les détruire.

Nous avons eu un peu de pluie fine pendant toute la journée de lundi ; mais le vent du Nord a soufflé après, pour dessécher la peau d'eau qui était tombée. Si ce mois-ci continue à être sec, nous ne pourrons avoir espoir qu'aux orages d'été qui sont problématiques et très localisés. La sécheresse plus grande que les autres années, nous guette.

La végétation est bien partie et certains cépages comme les muscats de Frontignan, les aramons ont des pampres développés dépassant 0 m. 25. La sortie paraît moyenne.

Les fumiers et engrais employés depuis janvier n'ont pas reçu assez d'eau pour les imbiber ou les dissoudre ; on sera certainement obligé, s'il ne pleut pas, d'enlever les fumiers des pieds des ceps de vigne, si on ne veut pas que les chaleurs d'été soient encore plus nuisibles.

On a commencé à soufrer un peu partout pour préserver les feuilles et les jeunes grappes de l'Oïdium.

Les sulfatages ne sont pas encore commencés. Et, contrairement à l'année dernière, ils ne seront pas bien nombreux si la sécheresse persiste.

On continue les greffages sur place. Les laboureurs ou leurs patrons qui ne craignent pas que la terre remuée fraîchement, prédispose à la gelée blanche, poursuivent leurs façons qui ont été nombreuses depuis février.

Donc : perspective d'une faible récolte dans notre région où il n'y a pas mal de vin à vendre de la récolte dernière.

Les propriétaires détenteurs de vins qui ne savent pas encore s'ils récolteront en septembre, ne se soucient pas de donner leur vin aux cours actuels qui se sont raffermis dans les derniers marchés.

Tout le monde est hésitant en ce moment. Le vendeur et l'acheteur. Cela se prolongera certainement encore une quinzaine de jours.

Les vins d'Algérie se paient quai Sète, au comptant, dans les fûts des acheteurs 16 fr. 50 et 17 francs l'hecto pour les vins rouges et rosés. Pour les vins blancs rosés et rouges supérieurs, on paie 17 et 18 fr. 50 le degré.

Les vins d'Espagne se paient les mêmes prix, droits de douane et taxes compris.

Les futailles en location se paient de 0 fr. 25 à 0 fr. 40, suivant matériel et lie. La location des wagons-réservoirs se fait à raison de 1 fr. 75 à 2 fr. l'hecto-voyage pour les vins rouges. Et 2 à 2 fr. 50 pour les vins blancs.

Les prêts pour les fûts vides sont de 22 francs le fût d'Alger et Oran à Sète. Les vins se paient de 40 à 70 francs la tonne, suivant les ports d'embarquement. Ces prix s'entendent de quai à quai. — E. F.

Récompenses de la « Société d'Encouragemnt à l'Industrie nationale ». — Dans sa séance solennelle, la S. E. I. N. a distribué ses récompenses annuelles. Nous relèverons les deux grandes médailles d'or qui ont été attribuées sur le rapport de M. P. Viala. L'une a été décernée à la Maison Mabille, d'Amboise pour les progrès qu'elle a fait réaliser aux appareils de transport et d'élévation de la vendange et notamment à la foulo-pompe. Il est heureux que l'industrie viticole et vinicole, toujours à la tête du progrès de la mécanique agricole ait eu ses mêmes récompenses dans l'un de ses meilleurs représentants. L'autre médaille d'or a été attribuée à M. Paillot, docteur ès-sciences, directeur de la Station entomologique de Saint-Genis-Laval, à Lyon, pour ses belles recherches sur certaines maladies mal connues des vers à soie (grasserie, flacherie), recherches qui complètent les belles découvertes de Pasteur. — R. V.

La Viticulture à la Foire de Paris. — La viticulture occupera cette année une grande place à la Foire de Paris. La production vinicole française s'y trouvera, en effet, représentée de la façon la plus complète par un échantillonnage auquel aucun cru ne manquera. A côté des Bordeaux, des Bourgognes, des Champagnes, y figureront les vins du Centre, du Midi, d'Algérie, d'Alsace, du Mâconnais, des Côtes du Rhône, de la Dordogne, de Corse, du Poitou, du Nantais, du Jura, du Béarn, etc..., ainsi que les eaux-de-vie de toute origine : Cognac, Marc, Calvados, Armagnac, Kirsch, Prunelle, etc... Ce Salon des Vins de France occupera du 11 au 26 mai prochain, l'un des plus vastes halls (10.000 mètres carrés) de la Foire de Paris.

Dans son voisinage se tiendront les expositions de la tonnellerie, des articles de caves et des machines et appareils pour la vinification et la distillation.

Cet ensemble constituera d'une des parties les plus vivantes de l'immense marché mondial de la Foire de Paris où l'on trouvera, d'autre part, pour tous les produits, appareils et articles de toute espèce, un échantillonnage vraiment universel.

Un vœu relatif au sucrage. — Dans sa séance du 3 mars, l'Association syndicale des Ingénieurs agricoles et assimilés du département d'Alger a adopté le vœu suivant à l'unanimité.

Considérant que l'emploi du sucre en vinification pour l'obtention de vins de première cuvée rend des services incontestables dans les régions où la vigne mûrit insuffisamment ses fruits.

Considérant que cette opération risque d'entraîner des conséquences économiques fâcheuses si on continue à l'autoriser avec une taxe insuffisante de 100 francs par quintal de sucre mis en œuvre dans tous les départements.

L'Association Syndicale des Ingénieurs Agricoles et Assimilés du Département d'Alger, émet le vœu que :

« Le sucre employé au sucrage des moûts soit désormais surtaxé à raison « d'au moins 500 francs le quintal ;

« Elle spécifie en tous cas qu'il ne doit exister aucune différence de traitement ou de taxes entre les départements du Midi de la France, et ceux de « l'Algérie. »

La question des vins algériens à la C. G. V. — Dans sa séance du 7 avril, le Conseil de la C. G. V. a pris connaissance des dispositions des deux propositions de loi déposées sur le Bureau de la Chambre des Députés, l'une par M. Caffort, député de l'Hérault, tendant à contingenter l'importation des vins algériens en France, l'autre de M. Léon Castel, député de l'Aude et de plusieurs de ses collègues tendant à la limitation et à la réglementation des plantations de vignes en France et en Algérie.

Après une longue discussion à laquelle ont pris part un grand nombre de membres, le Conseil,

Estimant que l'augmentation sans cesse croissante des plantations de vignes en Algérie et par suite l'envahissement des marchés français par les vins algériens constitue le plus grave danger que la viticulture métropolitaine ait jusqu'ici connu, que ce péril est imminent et qu'il importe de le conjurer à bref délai ;

A décidé d'en appeler à la sagesse des Pouvoirs publics et du Parlement et de leur demander de faire toute diligence pour que soient adoptées au plus tôt des mesures législatives tendant à fixer d'abord un contingent d'importation des vins algériens en France et à limiter et à réglementer ensuite les plantations de vignes en France et en Algérie.

Les plantations de vignes en France et en Algérie et l'importation des vins algériens. — Les vœux suivants ont été émis par le Syndicat commercial algérien, réuni le 5 avril 1929, à l'occasion des propositions de loi Castel et Caffort tendant, la première à limiter les plantations de vignes en France et en Algérie, la seconde à contingenter l'importation des vins algériens dans la Métropole.

L'Algérie, en effet, forme trois départements français et vit sous le régime de l'union douanière ; or toute mesure, tendant à contingenter l'importation en France, des vins algériens serait illégale et draconienne ; de plus, la limitation de vente d'un produit sur un marché a pour résultat d'augmenter le coût de ce produit et va à l'encontre de l'intérêt du consommateur ; de plus, la liberté individuelle et la liberté commerciale sont deux principes fondamentaux que doit respecter le législateur ; enfin, il conviendrait, avant toute mesure visant les vins algériens, d'interdire l'importation en France, des vins étrangers de toute provenance et de développer l'importation des vins français à l'étranger.

En conséquence, le groupe des vins du Syndicat commercial algérien demanda :

« Que toute proposition susceptible de contingenter l'importation dans la Métropole des vins algériens soit repoussée par le Gouvernement et le Parlement ; qu'il en soit de même pour toute proposition, tendant à limiter les plantations de vignes en France et en Algérie ; cette limitation étant une atteinte au droit de propriété et l'égalité entre la France et l'Algérie n'étant qu'apparente vu la disproportion énorme qui existerait entre le nombre d'hectares pouvant être replantés respectivement en Algérie et dans la Métropole ». — M. D.

Vœu de la Chambre de Commerce de Montpellier. — La Chambre de Commerce de Montpellier, dans sa session de mars dernier, a signalé la question de l'expédition des vins pendant l'été : tous les ans, en effet, le commerce des vins subit un préjudice sérieux du fait des fortes chaleurs. Les expéditions de vins venant du Midi en particulier, parviennent à leur destination dans un état lamentable, en raison de la trop longue durée du transport tant en réservoirs qu'en fûts. Il résulte, de là, une altération du vin.

« Ces diverses avaries donnent lieu à des conflits nombreux entre les Compagnies de chemins de fer, les sociétés de location de wagons-réservoirs, les expéditeurs et les destinataires. Il serait vraiment désirable, à tous égards, qu'il fut pris des mesures susceptibles d'éviter, autant que possible, le retour de pareils inconvénients. Le remède le plus efficace se trouverait, croyons-nous, dans une réduction sensible du délai de transport des vins pendant l'été, et, pour cela, dans leur assimilation aux marchandises périssables pendant cette période ». — M. D.

Immunité fiscale des Sociétés coopératives agricoles. — Les caves et distilleries coopératives de la région méridionlae, réunies en assemblée générale commune, le 3 mars 1929, à Narbonne, ont émis le vœu suivant :

Les sociétés coopératives agricoles, constituées en vue d'effectuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés, se trouvent sous la protection de la loi du 5 août 1920 et des dispositions complémentaires de cette loi ; par conséquent, dans la mesure où elles effectuent ces opérations, en se conformant à leur statut légal, et quelle que soit la forme juridique qu'elles se seront donnée dans les limites de ce statut, elles conservent leur caractère agricole, quels que puissent être l'outillage employé et la nature des produits qu'elles obtiennent.

C'est donc, par une méconnaissance manifeste de ces considérations que des poursuites légales ont été engagées contre certaines de ces Sociétés, soit en paiement de l'impôt foncier sur la propriété bâtie, soit en paiement de l'impôt cédulaire sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires. Or, ces poursuites méconnaissent, non seulement les droits, mais les services sociaux des coopératives dignes de ce nom.

Il est donc désirable qu'un contrôle attentif soit exercé sur les Sociétés qui se réclament de la coopération agricole, mais seule une loi interprétative de la loi du 5 août 1920 pourra mettre fin aux inquiétudes résultant de l'attitude prise par les Administrations fiscales à l'égard de trop nombreux organismes coopératifs.

En application de ces diverses considérations, les caves et distilleries de la région méridionale :

« Demandent instamment à leurs représentants au Parlement d'obtenir, d'urgence, le vote d'une loi interprétative aux termes de laquelle il sera précisé « que les sociétés coopératives agricoles, constituées en vue d'effectuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés, conformément à la loi du 5 août 1920, et aux dispositions complémentaires de cette loi, ne peuvent, quels que soient l'outil-

lage employé et la nature des produits qu'elles obtiennent, être soumises ni à l'impôt cédulaire sur les bénéfices industriels et commerciaux, ni à la taxe sur le chiffre d'affaires, ni à la taxe à la production, et que les immeubles dans lesquels s'effectuent leurs opérations se trouvent, conformément à l'art. 85 de la loi de Frimaire, an VII, exonérés de l'impôt sur la propriété bâtie.

Que le statut légal des coopératives agricoles soit étendu aux Fédérations ou Unions formées entre ces mêmes coopératives et agriculteurs coopérateurs ».

Nous avons déjà signalé, dans un précédent article, toute l'importance de la question des coopératives dont dépendent, en réalité, les développements de notre agriculture et de notre viticulture en particulier. — M. D.

L'électrification des campagnes. — La Journée industrielle (1) donne sur cette question des chiffres intéressants qui montrent l'effort accompli à ce jour pour résoudre ce problème.

Les subventions accordées se présentent sous une double forme : 1° Subventions à fonds perdus représentant en quelque sorte la participation de la nation correspondant à son intérêt dans les travaux ; 2° Prêts à taux réduit en application de la loi du 2 août 1923, donnant des facilités particulières aux collectivités réalisatrices.

De 1920 à 1928, les subventions passent de 3.500.000 francs à 180.000.000 pour former un total de 520.000.000 de francs.

Quant aux prêts à long terme, ils se répartissent entre 120 syndicats de commune, 339 communes, 6 départements, 88 collectivités diverses pour la somme totale de 172.000.000 de francs.

L'effort de l'Etat est donc d'environ 700.000.000 de francs. Les travaux s'élèvent à deux milliards, la différence étant fournie par les départements, les communes, les agriculteurs et compagnies concessionnaires.

Le service du génie rural a fourni pour cette réalisation un très gros effort : les compagnies concessionnaires ont fait de grosses dépenses de premier établissement par rapport au rendement faible.

En 1918, il y avait 7.000 communes électrifiées. Au 31 décembre 1929, sur 37.981 communes, 21.234 étaient électrifiées, soit 55 % pour une population de 32.784.365 habitants, soit 80 % de la population totale de la France.

Ces résultats importants permettent d'espérer que dans six ans, la totalité des communes de France sera électrifiée. — M. C.

Levée du contingent des vins grecs. — On nous informe que le gouvernement grec a fait parvenir au gouvernement français la liste des laboratoires grecs chargés de l'analyse des vins exportés vers la France. D'autre part, ce même gouvernement grec vient de nous faire parvenir les fac-similés des signatures des chimistes appelés à parapher les certificats d'analyse ainsi que la notification des méthodes officielles en usage en Grèce pour l'analyse des vins.

Avec ces documents, rien ne s'oppose plus désormais à ce que la levée du contingentement des vins ordinaires grecs soit effectuée. Des mesures vont donc être entreprises en vue d'assurer son exécution d'ailleurs regrettable à tous points de vue, à l'avis de ce journal. — R. V.

Réduction de droits sur les champagnes mousseux au Chili. — Nous sommes intervenus plusieurs fois auprès du Gouvernement chilien pour obtenir un abaissement de droits frappant nos vins de champagne et nos mousseux.

Or, on nous informe que, suivant un télégramme parvenu de Santiago, notre Ministre espère obtenir une nouvelle diminution de 25 % des droits frappant nos champagnes et nos mousseux. Ces droits seraient ainsi ramenés à 1 peso 25 par litre.

Nous espérons que ces facilités tarifaires seront de nature à provoquer, au Chili, une recrudescence de notre commerce. — M. D.

(1) Le 21 février 1929.

Importation en Belgique des vins français ayant une appellation d'origine. — Nous apprenons que d'après une entente intervenue entre les administrations belges et françaises intéressées, les difficultés d'acquit à caution pourraient servir à prouver que les vins français de plus de 12° importés en Belgique auraient droit à une appellation d'origine et ne seraient pas vinés, de telle manière que sur présentation de ce document, le tarif de 135 francs belges par hectolitre pourrait être appliqué conformément à l'accord du 23 février 1928. — M. D.

IXe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, à Ribeauvillé. — La IXe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin organisée par les Syndicats Viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg qui aura lieu mardi, le 7 mai 1929 promet un plein succès. Cette manifestation vinicole annuelle qui a pour but de mieux faire connaître et apprécier les grands vins de notre région, ne manquera certainement pas d'attirer de nouveau un grand nombre d'amateurs, de connaisseurs, de gourmets et de débitants à notre ville, le centre du vignoble haut-rhinois. Les préparatifs pour la Foire-Dégustation et l'Exposition sont en bonne voie. Les commissions de gourmets-experts procèdent actuellement dans chaque commune aux dégustations préalables éliminatoires des vins annoncés. Seuls les crus reconnus de qualité absolument irréprochable et sortant du pointage avec le minimum de points exigé, seront admis pour la Foire du 7 mai. Ce sont surtout les cépages de l'année de soleil 1928 qui présentent des qualités exquises de goût et de bouquet et les Riesling, Muscat, Pinot, Gentil, Tokay de 1928 pourront être classés parmi les meilleurs depuis 1921. Pour la foire du 7 mai, tous les vins exposés seront réunis dans la grande salle de théâtre, dont le nouvel arrangement permettra une meilleure circulation des visiteurs. L'Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles, articles pour hôtels, restaurants, etc., sera intéressante également. Les maisons les plus importantes de constructions ou de fourniture de presses hydrauliques, motoculteurs, charrues, pulvérisateurs, filtres, moto-pompes, tonneaux, alambics, articles de cave, produits chimiques, engrais, appareils électriques pour hôtels, aspirateurs, nouveautés en T.S.F., etc., etc., ont réservé des stands.

Ne manquez pas de réserver le mardi 7 mai 1929 pour une visite de la Foire aux Vins de Ribeauvillé ! — F.

Foire-exposition agricole, à Prades (Pyrénées-Orientales) de machines et d'outillage agricoles ; de produits utiles à l'agriculture (engrais, produits cryptogamiques, etc.) ; de produits industriels et de l'artisanat de l'arrondissement (bruts et manufacturés) ; concours agricole de produits végétaux et animaux de l'arrondissement.

Prades est au centre d'une région essentiellement agricole. C'est la première fois, croyons-nous, qu'on a l'heureuse idée d'y organiser une foire-exposition agricole et il ne fait aucun doute que cette manifestation soit le point de départ d'un mouvement d'affaires important eu égard à la variété des productions qui caractérisent l'agriculture de cette belle partie du Roussillon.

La foire-exposition est placée sous les auspices du Conseil général des Pyrénées-Orientales, de la ville de Prades, de l'Office agricole départemental, des groupements agricoles de l'arrondissement et du Comité dont la composition est la suivante : Président : M. David-Gastu, président de l'Office agricole ; membres, M. Maniaut, député de l'arrondissement de Prades, conseiller général ; M. Rous, conseiller général du canton de Prades ; M. Arnaudiès-Pallade, membre de l'Office agricole ; M. Soursac, directeur des Services agricoles, commissaire général.

Pour tous renseignements, s'adresser au commissaire général de l'exposition, M. Soursac, directeur des Services agricoles, 16, rue du Castillet, Perpignan (Pyrénées-Orientales).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante** : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr.; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes* (*22 avril 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 130 à 135 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 140 à 150 fr. Montagne 1er choix, de » à » fr. Costières, de 10 à 12°, de » à 17 fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, à 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 675 à 685 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (*23 avril 1929*). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 138 fr. à 165 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Rosé, de 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (*26 avril*). — Récolte 1928 : Petits degrés, de » fr. à » fr. » le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. » à 16 fr. 25 le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 16 fr. à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr., pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 avril 1929.

Vins rouges, de 16 fr. 25 à 17 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois. La gelée blanche du 13 avril a causé dans le Minervois de sérieux dégâts au vignoble.

Carcassonne (*27 avril*). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 152 à 162 fr., de 10 à 12°, de 158 à 200 fr. l'hectolitre.

Perpignan (*27 avril 1929*). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 9°, de 134 à 142 fr. ; de 9 à 10°, de 144 à 156 fr. ; de 10 à 11° ½, pas d'affaires signalées. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 151 fr. 00 à 156 fr. » ; orges, 132 fr. 90 à 137 fr., escourgeons, 123 fr. à 126 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 129 fr. 50 ; seigle, 122 à 129 fr. ; sarrasin, 155 fr. à 160 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 127 fr. 00 à 133 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 10. — Buenos-Ayres, 107 fr. 98. — Chicago, 120 fr. 93. — Sons, 85 fr. à 120 fr.

Pommes de terre — Nouvelles d'Algérie, de 270 à 315 fr. — Hollande, de 125 à 160 fr. ; jaune commune, de 78 à 82 fr. ; Saucisse rouge, de 95 à 110 fr. ; St-Malo, 80 à 85 fr. ; Rosa, 125 à 150 fr ; Blanche commune, de 65 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 190 à 225 francs ; paille d'avoine, de 190 à 225 fr. paille de seigle, 190 à 225 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 128 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 131 fr. 00 ; Palmiste, 111 fr. 50

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 238 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 18 fr. 30. — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. 20. — Moutons, 7 fr. 00 à 32 fr. 00. — Porcs, 14 fr. à 17 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 218 à 233 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 127 fr. 00 à 129 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 391 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 30 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, » fr. à 125 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 700 à 1.800 fr. — Asperges en vrac, de 350 à 900 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Espagne, de 600 à 1.200 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, de 500 à 1.400 fr. — Pommes communes, 220 à 500 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 575 fr. les 100 kilos. — Oranges d'Espagne, 380 à 420 fr. — Choux-fleurs, 270 à 350 fr. le cent. — Tomates, de 500 à 700 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 150 à 300 fr. — Epinards, 200 à 400 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 70 à 120 fr. — Poireaux 400 à 600 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 220 fr les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 au samedi 27 avril 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	15 »	3 »	9 »	»	....21....	18 »	11 »	14. 5	»
Lundi.....	12 »	— 1 »	5. 5	»	....22....	20 »	12 »	16 »	»
Mardi.....	12 »	0 »	6 »	»	....23....	14	6 »	10 »	4
Mercredi..	14 »	3 »	8. 5	»	....24....	16 »	» »	» »	»
Jeudi.....	14 »	5 »	9. 5	»	....25....	17 »	2 »	9. 5	»
Vendredi..	12 »	2 »	7 »	»	....26....	19	7 »	13 »	»
Samedi....	14 »	2 »	8 »	0.6	....27....	16 »	2 »	9 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	18 »	» »	» »	5	....21....	17 »	8 »	12. 5	»
Lundi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....22....	22 »	9 »	15. 5	»
Mardi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	....23....	12 »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	0 »	6. 5	»	....24....	17	6 »	11. 5	»
Jeudi.....	13 »	3 »	8 »	1	....25....	19 »	6 »	12. 5	»
Vendredi..	10 »	0 »	5	»	....26....	21 »	5 »	13 »	»
Samedi....	12 »	4 »	8 »	»	....27....	21 »	8 »	14. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	19 »	6 »	12 »	»	....21....	23 »	11 »	17 »	»
Lundi.....	14 »	3 »	8. 5	0.2	....22....	19 »	7 »	13 »	0.1
Mardi.....	» »	0 »	» »	»	....23....	15 »	2 »	8. 5	»
Mercredi..	13 »	6 »	9. 5	»	....24....	15 »	— 3 »	6 »	»
Jeudi.....	14 »	3 »	8. 5	»	....25....	17 »	— 2 »	7. 5	»
Vendredi..	16 »	3 »	9. 5	»	....26....	18 »	1 »	9. 5	»
Samedi....	17 »	5 »	11 »	»	....27....	16 »	0 »	8 »	0.1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	17 »	7 »	12 »	»	....21....	21 »	6 »	13 »	»
Lundi.....	18 »	12 »	15 »	»	....22....	» »	3 »	» »	»
Mardi.....	17 »	8 »	12. 5	»	....23....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Mercredi..	16 »	6 »	11 »	»	....24....	13 »	1 »	7 »	»
Jeudi.....	» »	7 »	» »	»	....25....	13 »	2 »	7. 5	»
Vendredi..	19 »	9 »	14 »	»	....26....	14 »	3 »	8. 5	»
Samedi....	20 »	6 »	13 »	»	....27....	14 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.